

INAD03. Análisis de puntos críticos

Código del curso: PS1169

Horas: 33

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: PS1169

1.1 Adquisición de conocimientos de una APPCC.

1.1.1. Definición.

1.1.2. Antecedentes.

1.1.3. Legislación aplicable.

2. Identificación de los peligros químicos, biológicos y físicos en restauración social y comercial.

2.1. Denominación de los peligros

2.2. Clasificación y ejemplos en restauración social y comercial.

2.3. Análisis de peligros.

2.4. Diagrama de flujo: Interpretación.

5. Análisis de los Puntos de Control Críticos en restauración.

6. Adquisición de conocimiento, manejo y cumplimentación de los prerrequisitos.

6.1. Fichas técnicas de productos.

6.2. Planes: Gestión del agua, homologación de proveedores, buenas prácticas (recepción de materias primas, almacenamiento de productos perecederos y no perecederos, mantenimiento en caliente /frío, enfriamiento), formación, mantenimiento, limpieza, Trazabilidad, BPH y control de plagas.

7. Cumplimentación de la documentación relativa a la APPCC.

7.1. Verificación de la APPCC

¿Qué aprenderás?

Aplicar, mantener y actualizar el sistema APPCC.